



## فن المشاركة THE ART OF SHARING

I came up with the concept for Kous Kous Moroccan Bistro while growing up in the beautiful city of Marrakech, Morocco. I always enjoyed our rich Moroccan traditions: the aroma of our slow-cooked tagines, the colors of our murals and rugs, and the sights and sounds in the marketplace. At the same time, I yearned to discover and learn from the west. I listened to international music, learned other languages, and gradually acquired a mindset that helped me to understand and embrace both worlds. Kous Kous Moroccan Bistro is a way to share my story, and the pleasures of my country with you. I invite you to enjoy the fragrant herbs and spices, music, and colors of Morocco, and perhaps you'll be inspired to share your stories too.

Your host  
Chef Moumen Nouri



## قائمة MENU

### طاجين TAGINE

Our Tagines are served Family-Style. Offered with a variety of salads, dips, cous cous, rice and Moroccan bread.

1 Protein	\$600	per person.
2 Proteins	\$700	per person.
3 Proteins	\$1,000	per person.

**Chicken Tagine.** Lemon. Turmeric. Ginger. Local Olives.

**Meatball Tagine.** Ground beef. Egg. Tomato and Herbs.

**Fish Tagine.** Sharmoula. Local Herbs.

**Shrimp Tagine.** Sharmoula. Harissa Crème Fraîche.

**Berber Lamb Tagine.** Lemon. Ras-El-Hanout Spices mix.

**Honey Lamb Tagine.** Dry fruits. Sesame seeds. Toasted almonds.

### الشواية GRILLED

**Ribeye.** USDA Prime (500g) \$1,100

**Lamb Chops.** (500g) \$1,200

### حلويات DESSERT

**Moroccan Chocolate.** Stuffed Dates. \$110

**Mediterranean Cream.** Toasted almonds. \$110

\*Service charge of 18% for groups of 8 and over people.



# فن المشاركة EL ARTE DE COMPARTIR

Se me ocurrió el concepto de Kous Kous mientras crecía en la hermosa ciudad de Marrakech, Marruecos. Siempre disfruté nuestra gran variedad de tradiciones marroquíes: el aroma de nuestros lentamente cocidos tagines, los colores de nuestros murales y alfombras, así como las vistas y sonidos del mercado. Al mismo tiempo, anhelaba descubrir y aprender del occidente. Escuchaba música internacional, aprendía otros idiomas y gradualmente fui adquiriendo una manera de pensar que me ayudó a entender y acoger ambos mundos. Kous Kous es una manera de compartir mi historia y los placeres de mi país contigo. Te invito a disfrutar de las hierbas aromáticas, especias, música y colores de Marruecos, puede ser que así tú también te inspires a compartir tus historias.

Tu anfitrión,  
Chef Moumen Nouri



## قائمة MENÚ

### طاجين TAGINE

Nuestros Tagines se sirve al centro, acompañado de variedad de ensaladas, dips, cous cous, arroz y pan marroquí.

1 Proteína	\$600	por persona.
2 Proteínas	\$700	por persona.
3 Proteínas	\$1,000	por persona.

Tagine de Pollo. Limón. Curcuma. Jengibre. Aceitunas del Valle

Tagine de Albóndigas. Carne molida. Huevo. Tomate y Hierbas.

Tagine de Pescado. Sharmoula. Hierbas locales

Tagine de Camarón. Sharmoula. Harissa Creme Fraiche

Tagine de Cordero con limón. Ras-El-Hanout mezcla de especias.

Tagine de Cordero con miel. Frutas secas. Semillas de Sésamo. Almendras tostadas.

### الشوآية AL GRILL

Ribeye. USDA Prime(500g)	\$1,100
Chuleta de Cordero (500g)	\$1,200

### حلويات POSTRES

Chocolate Marroquí. Dátiles Rellenos.	\$110
Crema Mediterránea. Almendras tostadas.	\$110

\*Cargo por motivo de servicio de 18% a grupos mayores de 8 personas



## مشروبات BEBIDAS

### COCTELES

Moroccan Kiss. \$180

Espumoso. Granada. St. Germain.

Spritzer. \$180

Pijoan vermut Rosa. Campari.

Chula Rusa. \$180

Vodka. Jarabe Balsámico. Cerveza

Desert Rose. \$180

Reves Gin. Menta. Pepino. Agua de rosas.

Grapa Sour. \$180

Grapa. Jarabe Balsámico, Claras.

Old Fashioned. \$200

Reves whiskey Rojo.

Carajillo Marroqui. \$180

Café Arabe. Crema. Reves Whiskey.

### BOTELLAS BY REVES

Whiskey. Reves Rojo. \$1,950

Gin. Reves Prima Rosa. \$1,650

Vodka. Reves Drako. \$1,300

### CRAFT BEER

Aguamala. Local. Light P.A. \$90

Wendlandt. Veraniega. Mexican Ale. \$90

Aguamala. Sirena. Pilsner. \$90

Aguamala. Vieja. Amber Lager. \$90

Wendlandt. Perro Del Mar. IPA. \$90

Aguamala. Astillero. IPA. \$90



## مشروبات BEBIDAS

### VINOS

#### COPA

Blanco /Vino de la Casa. \$150

Rosado / Cinsault. Mouvedre.Tempranillo. \$150

Tinto / Tempranillo. \$150

#### BOTELLA

Blanco

Vino de la Casa. \$890

Rosado

Cinsault. Mouvedre.Tempranillo.

(500ml) \$500

(750ml) \$800

(1000ml) \$990

PÉT-NAT

Cinsault. Mouvedre.Tempranillo. \$800

Tinto

Anatolia. Tempranillo

(500ml) \$500

(750ml) \$800

(1000ml) \$990

Anatolia Reserva

2019. Tempranillo.Cinsault. \$900

2016. Tempranillo.Cabernet. \$1300

2014 . Tempranillo.Cabernet. \$1300

#### SANGRÍA

Sangría de la casa.

Copa. / Jarra. \$900

Sangría blanca.

Copa. / Jarra. \$750

#### SIN ALCOHOL

Agua Mineral. \$90 / \$45

Agua Natural. \$90 / \$45

Felix Spritzer Con Fruta. Mandarina/Frambuesa. \$60

Kombucha Big Mountain. Jamaica/Jengibre/Pina. \$100

Te de menta Marroqui

Tetera chica. \$100

Tetera grande. \$150

Te Helado. \$60

Café Arabe. \$60

Café Helado. \$60